



**Universitas Negeri Surabaya  
Fakultas Vokasi  
Program Studi D4 Tata Boga**

Kode  
Dokumen

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyesunan</b>																																
Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja	xx944060215910	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0 P=0 ECTS=0	1	28 April 2023																																
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>	<b>Koordinator Program Studi</b>																																	
	Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.		.....	Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																	
<b>Model Pembelajaran</b>	Project Based Learning																																				
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																				
	<b>CPL-5</b>	Mampu bekerja sama, memiliki kepekaan sosial dan kepedulian terhadap lingkungan serta kepribadian profesional																																			
	<b>CPL-7</b>	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang jasa boga sesuai strandar kompetensi kerja																																			
	<b>CPL-9</b>	Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (food hygiene), memenuhi nilai estetika dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja																																			
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																				
<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																					
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 25%;">CPMK</td> <td style="width: 25%;">CPL-5</td> <td style="width: 25%;">CPL-7</td> <td style="width: 25%;">CPL-9</td> </tr> </table>					CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9																												
CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9																																		
<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																					
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>					CPMK	Minggu Ke															1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																					
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Materi kuliah ini mempelajari tentang sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, mikroba dan ekologiannya dalam pangan, mekanisme infeksi dan intoksikasi, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, serta keselamatan kerja. Perkuliahan dilaksanakan dengan pengkajian, pemaparan konsep, diskusi studi kasus (Case Study), dan pemberian tugas, baik individu maupun kelompok																																				
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																																				
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Longree, Karla. 1980. Quality Food Sanitation . USA: John Willey and Sons</li> <li>2. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.</li> <li>3. Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara.</li> <li>4. Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB</li> <li>5. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press</li> </ol>																																				
	<b>Pendukung :</b>																																				
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc</li> <li>2. Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</li> <li>3. Somoray, AMM. 2016. Principles of Food Sanitation and Hygiene. Unlimited Books</li> </ol>																																				
<b>Dosen Pengampu</b>	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																				
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]</b>		<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>																														
		<b>Indikator</b>	<b>Kriteria &amp; Bentuk</b>	<b>Luring (offline)</b>	<b>Daring (online)</b>																																
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																														

1	Memahami konsep dasar sanitasi dan higiene industri jasa boga.	a. Menjelaskan pengertian sanitasi dan higiene makanan b. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi dan higiene makanan dalam industri jasa boga c. Mengidentifikasi penyakit yang terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak aman.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
2	Memahami kerusakan makanan.	a. Menjelaskan kerusakan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanis, fisiologi dan kimiawi.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
3	Memahami kerusakan makanan	b. Menjelaskan mikroba penyebab keracunan/kerusakan makanan.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
4	Memahami kerusakan makanan	Menjelaskan mikroba penyebab penyakit menular.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
5	Memahami kerusakan makanan	d. Menjelaskan ekologi mikroorganisme pada bahan pangan (faktor pertumbuhan dan kurva, serta faktor pengolahan)	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
6	Memahami kerusakan makanan	e. Menjelaskan mekanisme infeksi dan intoksikasi 1. Faktor yang mempengaruhi sifat patogenik melalui makanan. 2. Mekanisme infeksi 3. Mekanisme intoksikasi	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
7	Memahami tentang pengadaan bahan makanan	a. Mengidentifikasi macam-macam bahan makanan sesuai dengan kelompoknya (perishable, unperishable, dan semi-perishable) b. Mendeskripsikan cara memilih bahan makanan c. Mendeskripsikan cara memperlakukan bahan makanan pada tahap persiapan bahan. d. BTM (Menjelaskan pengertian BTM, tujuan/fungsi BTM, macam-macam BTM, BTM berbahaya, pengaruh penggunaan BTM terhadap kesehatan)	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50			0%
8	Ujian Tengah Semester			2 X 50			0%
9	Menguasai penyimpanan bahan makanan.	a. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan makanan/makanan jadi b. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan c. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan e. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan f. Mengidentifikasi tatacara penyimpanan makanan g. Menjelaskan tatacara pemanasan kembali makanan jadi/masak	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%

10	Memahami sanitasi dalam pengolahan makanan	a. Menjelaskan pengertian pengolahan makanan b. Tempat pengolahan makanan c. Tenaga penagan dan pengolah d. Alat pengolahan makanan e. Cara mengolah makanan f. Metode memasak dan keamanan relative g. Hubungan suhu dan sanitasi pangan	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50			0%
11	Memahami santasi dalam pelayanan dan penyajian makanan	a. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan. b. Menjelaskan prinsip wadah. c. Menjelaskan prinsip kadar air d. Menjelaskan perinsip edible part e. Menjelaskan prinsip pemisahan f. Menjelaskan prinsip panas g. Menjelaskan prinsip alat h. Menjelaskan prinsip penanganan (handling)	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50			0%
12	Menguasai sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan dan keselamatan kerja.	a. Menjelaskan pentingnya sanitasi sarana pengolahan dan lingkungan b. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi lingkungan c. Menjelaskan proses sanitasi lingkungan. d. Menjelaskan pengertian pencucian peralatan e. Menjelaskan macam-macam pencucian peralatan f. Menjelaskan bahan-bahan pencucian perlatan. g. Menjelaskan proses pencucian peralatan	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
13	Menguasai sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan dan keselamatan kerja.	h. Menjelaskan pengertian keselamatan kerja i. Menjelaskan macam kecelakaan kerja j. Menjelaskan cara mencegah kecelakaan kerja	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50			0%
14	Memahami pengemasan makanan	a. Menjelaskan pengertian pengemasan b. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan. c. Menjelaskan macam-macam pengemasan. d. Menjelaskan kemasan berbahaya.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50			0%
15	Evaluasi kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga (usaha penjualan makanan).	Mendeskrripsikan kondisi hygiene sanitasi jasa boga Menganalisis hygiene sanitasi jasa boga	<b>Kriteria:</b> Mendapatkan nilai penuh apabila melakukan presentasi dengan runtut dengan intonasi dan penekanan yang sesuai, menunjukkan pemahaman konsep yang baik, berbantuan media ppt sesuai kriteria media, jawaban kepada penanya benar, mampu memformulasikan saran untuk perbaikan	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50			0%
16	Ujian Akhir Semester (UAS)			2 X 50			0%

**Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning**

No	Evaluasi	Persentase
		0%

#### Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodi yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.